Lodzer Frauen-Zeitung

Beilage zur Neuen Lodzer Zeitung

Mittwoch, den (20. November) 3. Dezember 1913.

Einsendungen mögen an die Redaktion der „Neuen Lodzer Zeitung" mit dem Vermerk: „Für die Lodzer Frauen-Zeitung" gerichtet werden.

In welchem Zimmer wollen wir bescheren?

Nachdruck verboten.

Die moderne Mietswohnung läßt die obige Frage verständlich erscheinen. Eine Familie, die ihren Verhältnissen gemäß leben und auftreten will, wird keine größere Wohnung mieten, als diesen entspricht. Und es sind die beneidenswerten unter den Familien, denen ein eigenes Haus zur Verfügung steht, das sie ganz allein bewohnen. In diesem Eigenhause sind natürlich auch genug Räume vorhanden, unter denen eine Auswahl getroffen werden kann, ohne daß durch das Aufstellen des Baumes der Raum fühlbar beschränkt würde. Anders dagegen in der Mietswohnung. In dieser wird wohl vor Weihnachten hundertfältig immer wieder die Frage erörtert: in welchem Zimmer wollen wir bescheren? Die Antwort darauf ist nicht so leicht gefunden, wie man annehmen sollte. Wurde das Weihnachtsfest auch von allen sehnlichst herbeigewünscht und freute man sich ohne Ausnahme auf den lichtglänzenden Tannenbaum, so kann dieser doch recht unbequem werden, wenn er den ohnehin schon beschränkten Raum je nach seinem Umfang mehr oder weniger beschränkt. Wo sollen wir ihn also aufstellen?

„Im Wohnzimmer!" sagt man hier.

„Nein, nicht im Wohnzimmer, sondern im Salon!" entgegnet man dort.

Und die Gründe die man dafür geltend macht? Hier meint man, da sich im Wohnzimmer doch täglich die ganze Familie versammle, so müsse der Baum in ihm Aufnahme finden, damit er während der kurzen Zeit seiner Herrlichkeit auch täglich gesehen würde. Dort führt man an, daß im nur selten geheizten guten Zimmer oder Salon der Weichnachtsbaum sich länger frisch erhalte und aus diesem Grunde oder aufgestellt werden müsse.

Wer hat nun recht? Meinem Empfinden nach beide nicht. Im Wohnzimmer, in dem die Familie sich den ganzen Tag aufhält und meist auch speist, wird der festliche Eindruck, den der Baum hervorruft, sehr bald derart zur Gewohnheit, daß man ihn nicht mehr als etwas Besonderes betrachtet, und das gerade sollte man vermeiden. Der Baum darf nichts von seiner Bedeutung verlieren, und deshalb gönne man ihm während der kurzen Zeit seines Daseins wenn irgend möglich auch einen bevorzugten Platz und dieser ist ein Raum, wie das sonst so geschonte gute Zimmer oder der Salon. Nun mache man aber mit diesem in der Art eine Ausnahme, daß man ihn während der wenigen Weihnachtstage täglich gut durchheizt. Wenn dann die Kinder Verlangen nach ihrem Spielzeug tragen, die Erwachsenen nach der täglichen Arbeit ein Ruhestündchen genießen wollen, dann finden sie beides im „Weihnachtszimmer" im Anblick des Weihnachtsbaumes, und deshalb sollte man diese Frage, wo er Aufstellung finden soll, nicht als völlig belanglos behandeln. Gestattet es die beschränkte Wohnung nicht ihm ein besonderes Festzimmer (den Salon oder das gute Zimmer) als würdigen Rahmen zu schaffen und dieses während der Weihnachtstage zum ständigen Aufenthalt für die Familie zu heizen, so stelle man ihn unbedingt im Wohnzimmer auf oder dort, wo sich die Familie tagsüber aufhält. Ein Weihnachtsbaum, und wäre er auch noch so prächtig, der nur am Weihnachtsabend seinen Zweck erfüllt und dann noch eine Reihe von Tagen ungesehen und völlig unbeachtet sein kurzes Dasein vertrauert, hat seinen Zweck verfehlt. Und wäre es auch nur bis zur Sylvesternacht, wo er ja ohnedies in den meisten Familien das letztemal in strahlendem Glanze prangt, so sollte er doch diese kurze Spanne Zeit ständig vor Augen sein, als eine stumme und doch beredte Mahnung daran, daß es die Weihnachtszeit ist, in der man lebt, daß er es ist, der ihr die richtige Bedeutung und erhöhte Weihe verleiht.

L. H.

Frau Marie Sklodowska-Curie.

Eine Warschauerin, die Tochter eines dortigen Physiklehrers ist es, die wohl jetzt als eine der berühmtesten — wenn nicht als die berühmteste — Frauen der Welt gilt. Frau Curie, die gemeinsam mit ihrem bereits verstorbenen Gatten, dem Professor der Physik zu der Universität Paris, die radioaktiven Elemente Radium und Polonium entdeckte, hatte die Vorbereitung, den Hang für die Naturwissenschaften schon aus ihrem Vaterhaus mitgebracht, als sie, noch ganz jung, um Chemie zu studieren, die Pariser Universität bezog, die sie im Jahre 1893 mit dem Titel licenciée ès sciences beendete. Zwei Jahre später beendete sie die mathematische Fakultät dortselbst, und 1896 erhielt sie den Doktortitel.

Sie folgte darauf einem Ruf als Professor an die Frauenhochschule in Sèvres und wurde nach dem Tode ihres Mannes dessen Nachfolgerin als Professor an der Sorbonne und Leiterin des physikalischen Laboratoriums der Faculté des Sciences in Paris. Die wissenschaftlichen Werke der Madame Curie, wie „Recherches sur les propriétés magn. des aciers trempés" und „Recherches sur les substances radioactives" sind für die Wissenschaft von einschneidender Bedeutung, und in Anerkennung ihrer Verdienste um die Chemie hat Fr. Curie zweimal den Nobelpreis erhalten. Im ganzen ist sie gegen vierzig Mal mit verschiedenen Preisen ausgezeichnet worden. Als Leiterin der Faculté des Sciences veröffentlichte sie im Zeitraum von 5 Jahren (1906—1911) zusammen mit ihren Mitarbeitern 68 wissenschaftliche Arbeiten.

Die große Gelehrte ist nun jetzt, nach jahrelanger Abwesenheit von ihrer Heimat, nach Warschau zurückgekehrt, wo sie sich niederzulassen gedenkt. Sonntag fand in Festsaal des Hotel „Bristol" in Warschau ein Rout statt, den die Warschauer Damen ihrer berühmten Mitschwester zu Ehren veranstaltet hatten. Gegen 200 Gäste hatten sich eingefunden. Maria Rodziewicz und Fr. Tylikla-Budzinska hielten Ansprachen, Darbietungen eines Damenchors, Sologesang, Klavierspiel und Deklamationen bildeten das Programm. Fr. Sklodowska-Curie dankte gerührt für den herzlichen Empfang.

Der Name der Entdeckerin des Radiums wird wohl nie vergessen werden, denn bekanntlich ist das Radium ein Element, das gegenwärtig in der Therapie der Krebsleiden eine wichtige Rolle spielt. Besonders in der Behandlung von Unterleibskrebs bei Frau.. hat man damit unerreichte — allerdings noch nicht abgeschlossene — Resultate erzielt. Auch eine großherzige Lodzerin hat, wie vor einigen Tagen in der „Neuen Lodzer Zeitung" berichtet wurde, 20,000 Rbl. zum Ankauf von Radium zur Behandlung hiesiger Krebskranker gespendet es soll nun hier ein besonderes Krankenhaus für Krebsleidende errichtet werden.

B. T.

Weihnachtliche Vorbereitungen im Kinderzimmer.

Ernestine Holm.

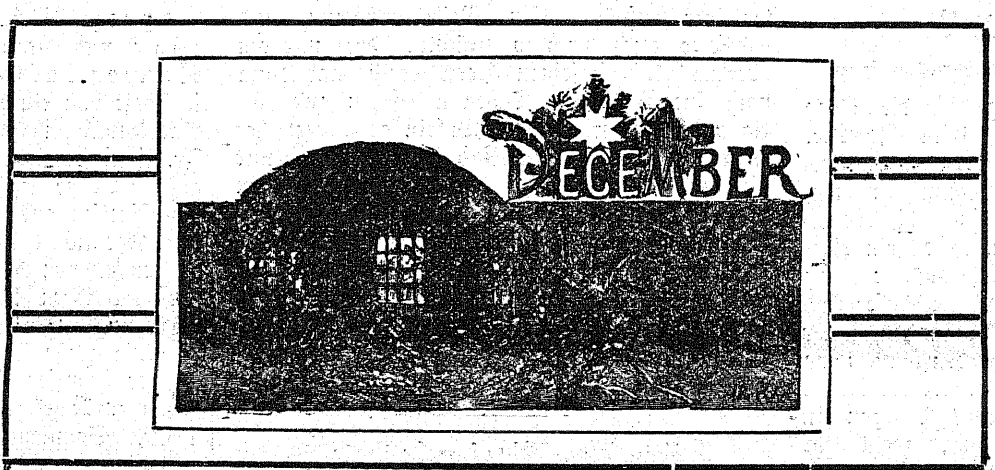
Was wir im Leben an Freuden genießen, gewinnt für uns an Bedeutung, sobald eine Zeit der Vorfreude, das eigentliche Ereignis einleitet. Wir sollten uns diese Einfahrung ins Gedächtnis zurückrufen, wenn wir daran gehen, den Kindern das Weihnachtsfest vorzubereiten.

Sobald es Winter wird, spukt in den Köpfen der Kleinen der Gedanke an Weihnachten herum; da wollen wir nicht etwa mit einem nüchternen „bis dahin ist es noch lange Zeit" die Stimmung stören, sondern wir wollen uns bemühen, sie zu vertiefen und der Gesamterziehung nutzbar machen. Nicht mit Weihnachtsliedern und Erzählungen allein wird man das Gewünschte erreichen; wir wollen die Kinder zu tätiger Anteilnahme heranziehen, denn dabei gehen wir sicher, sie für unsere Absichten zu gewinnen. Alle Kinder lieben es zu überraschen, und wohl nur selten werden sie uns im Stiche lassen, wenn wir an ihren [illegible] appellieren

bedarf aber der rechten Auswahl, wenn die [illegible] gemacht und gern zu Ende geführt werden sollen. Man muß sich hüten, die Kräfte der Kleinen zu überschätzen, weil es sonst leicht zu einer Anstrengung beim Arbeiten kommt, die nicht nur in gesundheitlicher Beziehung schädlich ist, sondern auch die Freudigkeit des Schenkens ertötet. Vor allem sollte man recht früh mit den Weihnachtsarbeiten beginnen. Nur dann wird man eine Ueberhastung vermeiden und auch der Gefahr aus dem Wege gehen können, die Kinder zur Unwahrheit zu verleiten, wie das da geschieht, wo ihnen allzuviel Hilfe geleistet wird. Nie sollten sich Kinder mit fremden Federn schmücken dürfen; darum wähle man lieber einen einfachen Gegenstand, den sie selbständig anfertigen können. Auswählen der Gabe ist schon ein Teil des Schenkens überhaupt; gern beteiligen sich Kinder daran, und man sollte sie früh gewöhnen, es mit Ueberlegung und Interesse für den Empfänger zu tun. Natürlich bedarf das Kind bei dem Geschäft des Auswählens einiger Anleitung; darum sollten sich die Erwachsenen auch darüber klar sein, daß es nicht die rechte Art des Schenkens ist, wenn man „irgend etwas" kauft. Welche Freude macht es den Kindern, wenn man mit ihnen beratschlagt, was zu besorgen sei, wenn sie selbst im Laden mit auswählen dürfen. Es ist in erziehlicher Hinsicht Wert darauf zu legen, daß die kleinen Geschenke vom Taschengelde der Kinder bestritten werden. Man kann ja ganz billige Sachen wählen, aber ein Geschenk, das von fremdem Gelde bezahlt wird, ist ein ganz ander Ding wie ein selbst erworbenes.

Es ist sicher für die Kinder eine große Freude, zusammenzusitzen und ihre kleinen Gaben in aller Heimlichkeit anzufertigen. Wenn sich die Mutter nicht überraschen lassen kann, wel sie immer da ist und als leitende Kraft über der ganzen Sache steht, so sollte doch nicht vergessen werden, daß das Ueberraschen eine der Hauptfreuden ist. In jeder Familie werden sich Personen finden, denen das Geschenk gelten kann. Neben den nächsten Familienmitgliedern sollte auch eine arme Näherin oder das Dienstmädchen mit einer Gabe bedacht werden; derartiges ist für die Entwicklung der Kinder wertvoller als die allzuvielen oft großen Pflichtgeschenke, mit denen in manchen Familien schon die Kinder in Anspruch genommen werden und die nicht nur häufig zu einer Ueberlastung führen, sondern auch den Kleinen als eine lästige Form erscheinen und ihrer Schenkfreudigkeit im Wege stehen. Man sollte überhaupt in geschickter Weise zur Wohltätigkeit anhalten und gelegentlich einige Spargroschen dafür opfern lassen. Größere Mädchen, die nähen können, sollten auch bei der Ausbesserung der abgelegten Kleidungsstücke helfen. Sehr zu empfehlen ist es, daß man die Kinder auch Gegenstände verschenken läßt, die nicht eigentlich abgenutzt sind. Sie dürfen nicht das Gefühl bekommen, was sie selbst nicht mehr wollen, sei für andere noch lange gut genug. Daß man sich sich aber dabei hüten muß, an die Seelengröße von Kindern allzu große Ansprüche zu stellen und ihnen nicht etwa ein Lieblingsspielzeug fortnehmen darf, ist selbverständlich.

Ich will nun nicht den Anschein erwecken, als verlangte ich von den Kleinen nur Gebelust; die Freude am Nehmen soll ihnen nicht etwa verkümmert werden, und sie sollen nur recht vergnügt ihre Wunschzettel schreiben. Es liegt gerade hierin soviel Vorfreude; man darf nicht vergessen, daß die Erwartung eines bestimmten Geschenkes, das vielleicht ein langgehegter Herzenswunsch ist, für Kinder eine Welt von Freuden birgt. Nun ist es freilich in der Großstadt, wo den Kindern auf den Straßen überall die herrlichsten Dinge vor Augen geführt werden, ein eigen Ding mit den Wünschen der Kleinen; man kann ihnen nicht alles geben, was sie wollen, und nun soll es auch nicht einmal, wenn man es kann. Eine zu große Anhäufung von Spielsachen stellt eine nachteilige Verwöhnbar, und führt außerdem leicht zu einer Uebersättigung, die der Spiellust entgegen ist. Es ist ratsam, von vornherein die Kinder darüber aufzuklären, daß ihnen nicht alle Wünsche erfüllt werden, denn nur auf diese Weise — vielleicht unter Hinweis auf einen bestimmten Wunsch — kann man einer Enttäuschung vorbeugen, die leicht die Weihnachtsfreude stört.



Für die „Lodzer Frauen-Zeitung" von Ellimar Kernau.

(Nachdruck verboten.)

Das Jahr, das uns nun altgewohnt
Und lieb geworden, will nun senden
Und seinen letzten, holden Mond:
Dezember soll den Kreislauf enden!

Nicht Spätherbst mehr, noch Winter nicht, —
So pocht Dezember leis ans Fenster,
Umhüllt von trübem Dämmerlicht,
Drein geistern allerlei Gespenster!

Der Regen tröpfelt auf das Dach,
Weiß fallen schon die ersten Flocken,
Und leise hall'n vom Christfesttag
In unsern Mond die Weihnachtsglocken!

Da gibt es manche Heimlichkeit,
Und manch Getuschel und Geflüster,
Schleicht noch so träge auch die Zeit
Durch dämmrige Dezemberdüster!

Erwartung schwellt so manches Herz
Und Hoffnungen sind wach geworden . . .
Man lebt der Zukunft allerwärts,
Die rauscht und klingt in Festakkorden!

Und draußen schaut's gar trübe aus:
Die welken Blätter raschelnd wehen, —
Der Sturmwind poltert laut um's Haus, —
Und lärmend zieht ein Schwarm von Krähen!

Tot, winterlich ist jeder Platz;
Nur kahle Aeste siehst du ragen,
Die, aufgeplustert, Spatz an Spatz,
In ihren wirren Ruten tragen!

Blau steigt und windet sich der Rauch
Aus den Kaminen in die Lüfte. —
Der Nebel quirlt um Busch und Strauch,
Das welke Blatt haucht Moderdüfte!

Wie sitzt's am Ofen sich jetzt gut!
Die Scheite glühen, prasseln, knacken,
Wenn draußen toll vor Uebermut
Der Sturmwind bläst mit vollen Backen!

Jetzt schätzt man erst sein Heim, das traut
Behaglichkeit um alles breit',
Wenn vor dem Fenster barsch und laut
Der Winter durch die Gassen schreitet!

Dezember änderte das Bild
Der Welt gar merklich, wie wir sehen:
Bald ist das Land von Schnee erfüllt
Und Frost schleicht leise auf den Zehen . . .

Doch was uns auch der Winter bringt,
Wir sind deshalb nicht groß beklommen!
Das Jahr ist alt, das Christfest winkt,
Dezembermond, sei drum willkommen!

Die Frau als Arzt.

Eine reizende junge Frau, elegant gekleidet und frisiert, geht vor uns her und steigt in ein vornehmes Auto. Man fragt interessiert, wer diese graziöse Erscheinung sei, und erhält die Antwort: „Das ist eine der bedeutendsten Frauenärztinnen des Londoner Großen Krankenhauses." An diese Scene knüpft Wanda von Szaramoniz eine Betrachtung über die Frau als Arzt im Pall Mall Magazine an. In England ist die Aerztin bereits eine ganz alltägliche Erscheinung, die nichts von ihrem weiblichen Charme aufgibt und doch ihren Beruf in der glücklichsten Weise ausfüllt. Nicht weniger als tausend weibliche Namen stehen im britischen Aerzteregister; London zählt davon allein 200, Bringhton 10, Manchester 5. Fast alle Städte von einiger Bedeutung besitzen wenigstens eine Aerztin, und wo noch keine ist, herrscht ein dringendes Bedürfnis danach. Erstaunlich rasch haben sich die Doktorinnen das Vertrauen des englischen Publikums erobert, und zwar sieht man in Großbritannien in der Frau nicht ein geschlechtsloses Wesen wie in Amerika, wo Arzt und Aerztin ganz gleich behandelt werden; sondern die Frauen finden in der Aerztin ihre natürliche Freundin und Helferin. Die Frau aus dem Volke will von einer Frau behandelt werden, weil diese sie besser versteht als der Mann, und so sind denn in zahlreichen Frauenkrankenhäusern Englands bereits Aerztinnen an leitende Stellen gerückt, so in dem Frauenhospital in London und in dem neuen Südlondoner Frauenkrankenhaus, in dem Neuen Hospital von Easton Road, dem Lady Chichester-Hospital in Brighton u. a. Die gebildete Frau und besonders die Suffragette will sich nur von einer Doktorin behandeln lassen, weil sie zu ihr das größte Zutrauen hat, weil sie, indem sie sich in die Hände einer Geschlechtsgenossin begibt, die Ueberlegenheit der Frau gleichsam am eigenen Leibe beweist. Die weiblichen Aerzte Englands erfüllen nicht nur ihre praktischen Pflichten aufs trefflichste, sondern haben auch bereits bedeutende wissenschaftliche Leistungen zu verzeichnen. Ihr Studiengang ist derselbe wie der der Männer. Sie müssen zunächst durch ein Examen in allgemeinen Fächern, Englisch, Latein, Mathematik, Griechisch oder einer modernen Sprache, ihre Befähigung zum Besuch der Universität nachweisen, studieren dann 5 — 6 Jahre Medizin und müssen dann noch eine Probezeit im Krankenhaus ablegen.

Das Ei.

Von Dr. Wilhelm Schlesinger.

Das Ei besitzt seit jeher eine Art mystischen Ansehens, weil aus ihm ein neues Lebenwesen entsteht. Die Vorstellungen haben im Volke zu absonderlichen Begriffen über den Nährwert des Eis geführt. So hört man versichern, daß ein Ei dem Nährwert eines halben Pfundes Fleisch gleichkomme oder daß man von Eiern allein leben könne. Das ganze Ei enthält Eiweiß und Fett in annähernd gleicher Menge. Aus seiner Zusammensetzung ergibt sich, daß etwa sechzehn Eier nötig wären, um den Eiweißbedarf eines

erwachsenen Menschen zu decken. Aber das Ei enthält weder Mehl noch Zuckerstoff, und diese Tatsache erklärt wohl die alte Sitte, das Ei mit Brot zu genießen, sowie die in der Küche beliebte Verbindung des Eis mit Zucker und Mehlstoffen.

Die Volksanschauung hat jedoch, wie fast immer, so auch hier, einen Kern von Wahrheit, denn das Ei birgt gewisse Stoffe, deren der wachsende Organismus in hohem Maße zu seinem Aufbau bedarf. Vor allem organisch gebundene Phosphorsäure, die sich im Ei in in verschiedenen Formen findet. Eines davon ist das Lezithin, das einen wichtigen Bestand des Nervensystems ausmacht. Ein andres wichtiges Moment ist der Eisengehalt des Eis. Dies mineralische Substanz kommt darin als sogenanntes Hämatogen vor und wird in dieser Form vom Organismus sehr leicht aufgenommen und verwertet, was dem Ei in der Ernährungsfrage eine Bedeutsamkeit verleiht, die seinen rein rechnerischen Nährwert unendlich übertrifft.

Um die Bekömmlichkeit des Eis festzustellen, hat man genau zwischen rohen, gekochten und harten Eiern zu unterscheiden. Das weich gekochte Ei ist nämlich nicht nur dem harten, sondern auch dem rohen in jeder Hinsicht vorzuziehen, denn es ist weit leichter verdaulich, vermutlich, weil das rohe Ei in Schleimhäute eingeschlossen ist, die durch den Magensaft nicht leicht angegriffen werden können. Daß hart gekochte Eier „schwer" sind, ist bekannt. Pentzold hat festgestellt, daß das harte Ei erst nach zwei bis drei Stunden, das weiche jedoch schon nach ein bis zwei Stunden den Magen verläßt.

Im Darmkanal wird das Ei in der Regel vorzüglich vertragen. Es gibt aber dennoch Menschen, bei denen Eier im Darm faulen, zumal rohe Eier. Es ist also auch in diesem Sinne ratsam, das Ei zu sieden.

Das Ei in der Krankenküche.

Man hat früher angenommen, daß das Ei Nierenkranken schädlich ist, neue Untersuchungen haben jedoch gelehrt, daß nur rohe Eier in großen Mengen solchen Patienten gefährlich werden können, während maßvoll verabreichte gekochte Eier keineswegs von Nachteil sind, wie ja die kulinarische Zubereitung des Eis überhaupt für seine Zuträglichkeit sehr maßgebend ist. Das bezieht sich 1. auf die Art der Hitzeeinwirkung und 2. darauf, ob das Ei ganz oder in fein verteiltem Zustande der Hitze ausgesetzt wird. So ist es zum Beispiele üblich, ein rohes Ei in Suppe zu geben oder den Dotter allein in Beefstea oder Kognak schwimmend zu verabreichen. Das ist eine Form, die nicht sehr bekömmlich ist. Sprudelt man das Ei jedoch in der Suppe oder im Beefstea ab, so ist es auch für die Krankenküche tauglich geworden. Vermutlich, weil die schwerer verdaulichen Scheimhäute des Eis auf diese Weise zerstört wurden. Das verquirlte Eiweiß gibt, mit Wasser, etwas Orangenessenz und Zucker versetzt, das sogenannte Eiweißwasser, das als leicht nährendes, kühlendes Getränk bei Fieberkranken beliebt ist.

Was die Hitzeeinwirkung betrifft, so wurde schon betont, daß weich gekochte Eier alle guten diätetischen Eigenschaften besitzen. Darum sind auch pochierte Eier bekömmlich, die bekanntlich ohne Schal ein heißes Wasser

75. Geburtstag der Großherzoginmutter von Baden. Am 3. Dezember feierte die einzige noch lebende Tochter Kaiser Wilhelm I., die verwitwete Großherzogin Luise von Baden, ihren 75. Geburtstag. Der Feier wird neben anderen Fürstlichkeiten auch Kaiser Wilhelm II. beiwohnen. — Großherzogin Luise, deren Bild wir heute bringen, wurde als Peinzessin von Preußen 1838 in Berlin geboren und vermählte sich in ihrer Vaterstadt am 20. September 1856 mit dem nachmaligen Großherzog Friedrich I. von Baden, der ihr nach 51jähriger glücklicher Ehe am 28. Sept. 1907 durch den Tod entrissen wurde.

geschlagen werden. Diese Zubereitung erfordert allerdings einige Uebung.

Noch zuträglicher aber wird das gekochte Ei, wenn es in fein verteiltem Zustande gereicht wird. Das heißt abgesprudelt, zerrieben oder passiert. So entsteht das Consommé, der sogenannte Eierstich.

Um es herzustellen, werden Weißei und Gelbei fest durchgesprudelt und dann in kleiner Form im Wasserbad stocken gelassen. Setzt man außerdem etwas Petersilie oder Hirn zu, so erhält man eine feste Suppeneinlage, die namentlich für Diabetiker ratsam ist. Eine weitere zuträgliche Form ist der in Wein gekochte Dotter: der Chaudeau. Dazu werden Dotter und Wein ohne Wasser mit Zucker im Wasserbad geschlagen, bis eine halbdicke Masse entsteht. Es heißt, daß leichtere italienische Weine, etwa Marsala, dem Chaudeau besonderen Wohlgeschmack geben.

In feinverteiltem Zustand ist aber auch das gefürchtete harte Ei leicht verdaulich, etwa als geriebener Dotter, dem man bekanntlich allerlei Zusätze geben kann. Jedenfalls sind in Wasser gekochte Eier zuträglicher als in Fett gebackene, weil es bei den gebackenen leicht zu Zersetzungen kommen kann. Ein solches in Fett gebackenes Ei ist das Spiegelei oder die gewöhnliche Eierspeise. Diese so schmackhaften Gerichte kann man Magen- und Darmkranken nicht ohne weiters zumuten. Anderseits sind gerade diese Speisen ein willkommenes Mittel, um dem Körper mit dem Ei zugleich Fette zuzuführen; darum empfehlen sie sich besonders für Zuckerkranke. In hohem Maße beachtenswert für die Küche sind jene Gerichte, bei denen das Ei vor dem Backen abgesprudelt wird, denn dabei erfolgt zunächst die schon betonte feinflockige Gerinnung, und dann ist wichtig, daß man zu dieser Bereitungsform wenig Butter benötigt. Das Eigelb ist ja bekanntlich selbst sehr fettreich, und dieses Fett genügt nahezu, um beim Backen die Eiweißstoffe des Eis in feinster Verteilung zur Gerinnung zu bringen. Darum sind die Naturomeletten besonders bekömmlich. Man kann sie durch Füllen mit Gemüsen oder gehacktem Fleisch sehr abwechslungsvoll gestalten. Als diätetisches Rührei empfiehlt sich, den Dotter mit etwas Milch und ganz wenig Butter unter stetem Rühren im Wasserbade zur Gerinnung zu bringen. Dieses Rührei kann selbst von schweren Darm- oder Magenpatienten ohne Bedenken gegessen werden. Diabetikern ersetzt es die schwer vermißten Mehlspeisen.

Damit sind aber die Qualitäten des Eis als Hilfsmittel der Küchentechnik noch lange nicht erschöpt. Beim Eiweiß ist die allgemeine Eigenschaft der Albumine wertvoll, in der Hitze plötzlich zu gerinnen und insbesondere, bei saurer Reaktion Gerinsel zu bilden, die sich stark zusammenziehen und dabei andere suspendierte Tribungen an sich reißen. Darum wird das Eiweiß zum Klären von Flüssigkeiten verwendet. Ein weiteres ungemein beachtenswertes Moment ist, daß das zähe Albumin beim Vermischen mit Luft kleinere Luftteilchen innig umschließt. So kommt der Eiweißschnee zustande, der, in Speisen vermischt, bekanntermaßen deren Gefüge auflockert. Davon macht die Krankenküche ausgiebigen Gebrauch.

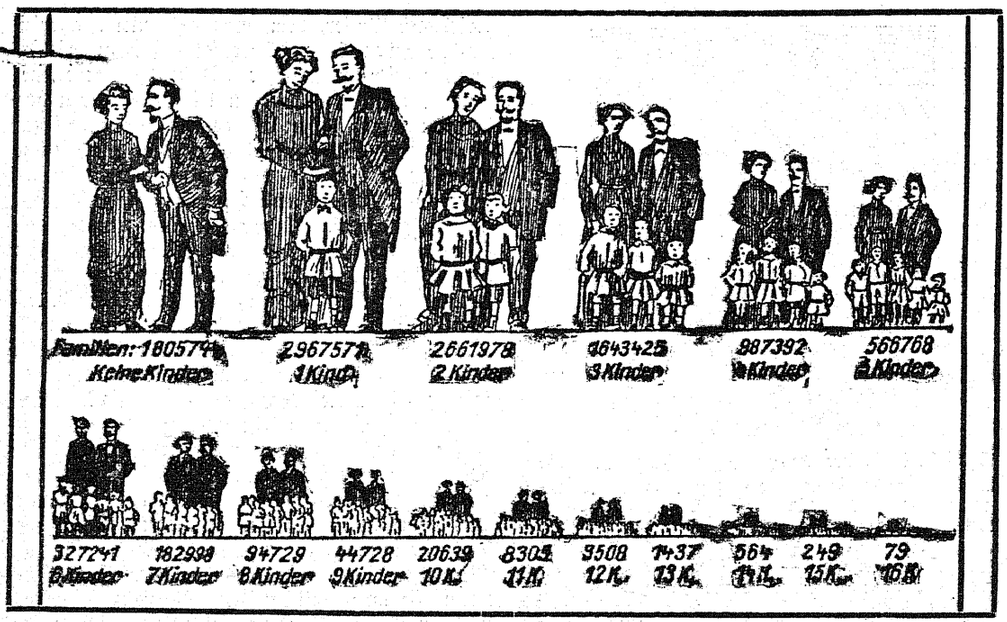
Der Dotter verdankt seine große Verwendbarkeit in der Küche der Eigentümlichkeit, daß er sich innig mit andern Substanzen vermählt. Er läßt sich mit Mehl oder Zucker und Wasser bekanntlich zu Teigen verbinden. Das Eigelb ist auch geeignet, unter Bildung von Emulsionen Fett und Wasser aneinander zu binden, eine Qualität, die der Küche unersetzlich ist. Ueberdies wird das Eigelb ja, wie schon erwähnt, wegen seines hohen Fettgehaltes für Kranke als willkommener Fettspender verwendet, der seiner leichten Emulgierbarkeit wegen andern Fetten vorzuziehen ist.

Nicht nur in der Küche des gesunden, sondern auch in der des kranken Menschen ist das Ei daher kaum zu entbehren.

Die erste geprüfte Tischlermeisterin in Deutschland. Fräulein Wally B. Lortsch, eine Deutsch-Russin, die vor kurzem vor der Kasseler Handwerkskammer die Meisterprüfung im Tischlergewerbe bestand. Unser Bild zeigt die junge Meisterin bei der Arbeit in ihrer Werkstatt.

Fange deine Herzenskultur nicht mit dem Anbau der edlen Triebe, sondern mit dem Ausschneiden der schlechten an. Ist einmal das Unkraut verwelkt oder ausgezogen, dann richtet sich der edlere Blumenflor von selber kräftig in die Höhe.

Jean Paul.



Frankreichs „Kinderreichtum."

Der andauernde Rückgang der Geburtenfrequenz in Frankreich erfüllt manchen Volkswirtschafter und Staatsmann jenseits der Vogesen mit ernster Sorge. Soeben veröffentlichte nunmehr das französische Ministerium der öffentlichen Arbeiten eine interessante Familien- und Kinderstatistik, deren lehrreiche Zahlen wir unserer heutigen figürlicher Statistik zugrunde gelegt haben. Aus der amtlichen Statistik geht hervor, daß unter den insgesamt 11,317,334 Familien Frankreichs allein über 7,000,000 Familien entweder gar keine oder nur 1—2 Kinder haben, und daß sich die Bevölkerung trotz normaler Zahl von Eheschließungen wegen der verhältnismäßig geringen Zahl von Geburten langsam vermehrt.

Heiteres aus dem Kinderleben.

Nachdruck verboten.

Häuschens Kummer.

Alle loben sie die Lotte,
Häuschen's kleines Schwesterlein.
Was hat sie für große Augen! —
Jedermann schaut gern hinein.

Doch der Hans hat auch was Schönes,
Das scheint keiner nur zu seh'n!
Und so sieht man eines Tages
Ernst ihn vor dem Spiegel steh'n.

„Niemand lobt mich", spricht er traurig,
„Dafür sind die Leute blind,
Daß so schön und groß wie selten
Meine beiden Ohren sind!"

H. W.

Für Küche und Haus.

Hühnerbraten royal für 8 Personen. Man spickt 2 gereinigte, sauber gewaschene Hühner, nachdem sie über die Nacht in kräftigem Salzwasser gelegen haben, und füllt sie mit einer Farce, die man schon ¾ Stunde vor dem Gebrauch fertig gemacht hat. ½ Tasse Reibbrot weicht man in Milch ein, legt dazu 2 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, ½ Löffel geschmolzene Butter, 5 bittere, geriebene Mandeln, ¾ Löffel Zucker, etwas Salz und etwas Wasser, worin man 2 Maggi's Bouillonwürfel aufgelöst hat. Sollte die Masse zu weich sein, muß man noch etwas Reibbrot zulegen. Nun füllt man das Innere der Hühner mit diesem Teige und näht dann die Oeffnung fest zu. Dann macht man Butter in der Bratpfanne hellbraun, legt die gespickte Brustseite auf die Butter und schiebt die Pfanne in den Ofen. Nun läßt man die Hühner, unter öfterem Begießen so lange braten, bis die Brustseite braun ist. Dann kehrt man sie um, und brät sie — unter öfterem Begießen —, und wenn es nötig ist, unter Zufüllen von Wasser, 1—1½ Stunde. Zur Sauce legt man 2 Löffel saure Sahne mit etwas Mehl angerührt und etwas heißem Wasser verdünnt. Man reicht grünen Salat oder Tomatensalat dazu. — Dauer der Zubereitung: 2 Stunden.

Leberklöße für 5 Personen. Eine Kalbsleber dämpft man in Butter weich, treibt durch die Hackmaschine, gibt dazu 4 ganze Eier, stark geklopft, 2 gute Löffel Gänsefett, Salz, Pfeffer zwei in Milch Geweichte, ausgedrückte Semmeln und geriebene Zwibel. Aus der Masse formt man Klöße, die man in kochendem Salzwasser garkocht, bis sie oben schwimmen. Man gibt dazu Kartoffeln au naturel und braune Butter, in welcher man geriebene Zwiebel oder Zwiebelscheiben geröstet hat. — Dauer der Zubereitung 1½ Stunden.

Roter Salat. Zu gleichen Teilen in der Schale gekochte in Scheiben geschnittene Kartoffeln, rote Rüben, weich gekocht und ganz fein gehobelten, abgebrühten Rotkohl, der einige Tage in Essig gestanden hat, vermischt man vorsichtig mit Essig, Oel, Salz, Maggiwürze, Pfeffer. Man garniert mit Vierteln hartgekochter Eier, Kapern und Sardellen oder Heringsstreifen.

Kalbsfrikassee für 6 Personen. Man wasche und blanchiere 3½ Pfund Kalbsbrust zerteile das Fleisch mit den Knochen in hübsche Stücke, dämpfte es mit ¼ Pfund Butter, gehackten Zwiebeln, Salz, ganzem, weißen Pfeffer und etwas Mehl drüber gestreut in einer Bouillon (zirka 1 Quart), die man mit 4 Maggiwürfeln hergestellt hat. Man läßt langsam kochen, bis man soviel Sauce hat, wie man braucht. Zuletzt mit Eigelb und Zitronensaft legiert. Kleine Semmelklöße, in Salzwasser extra gekocht, dazu gegeben.

Briefkasten-Antworten.

Frau B. M. Nach dem Gesetz ist der Photograph nicht dazu berechtigt, Bilder ohne Einwilligung des Abgebildeten öffentlich zur Schau zu stellen. Nur in bestimmten Fällen, wenn der Abgebildete, (man denke an das Modell), dafür eine Bezahlung bekommt, oder wenn er der Zeitgeschichte angehört, ist eine solche Einwilligung nicht möglich.

Frau A. Sch. Wir müssen diesmal Ihnen leider Unrecht geben. Die Ehen werden nach dem deutschen Recht nicht mehr im Himmel, auch nicht in der Kirche geschlossen, sondern nur vor dem Standesbeamten. Nur die standesamtlich getrauten Eheleute sind dort richtige Eheleute. Die nachfolgende kirchliche Trauung selbst ist an sich überflüssig. Ja, ein Geistlicher darf überhaupt erst dann zur kirchlichen Trauung schreiten, wenn ihm der Nachweis erbracht wird, daß das betreffende Paar bereits standesamtlich verbunden ist.

In Rußland dagegen, wo es keine standesamtliche Trauung gibt, gilt nur die kirchliche. Und standesamtliche (ohne kirchliche Trauung) im Auslande geschlossene Ehen gelten nach dem russischen Gesetz als wilde Ehen.

Humoristisches.

Eine Seele von einem Arzt. Arzt zu der Frau, der eben der Mann gestorben ist: „Weinen Sie nicht, meine Gute, ich will Ihnen auch den letzten Besuch nicht rechnen."

Der ruhende Pol. Dame im Putzgeschäft, die sich soeben einen Reiher ausgesucht hat: „Und nun sagen Sie mir noch: auf welcher Seite der A greite trägt man in dieser Saison den Hut?"

Abwarten. Herr im Restaurant: „Bei Ihnen ist alles so nüchtern salzen Sie denn nichts?" Kellner: „Gedulden Sie sich, mein Herr, bis zur Rechnung."

Rain. „Mein Gott, die Menschen sind doch zu zerstreut! Da hat schon wieder einen meinen neuen Ueberzieher genommen!"

Küchenzettel für die Woche.

Sonntag: Pilzsuppe, Gänsebraten, Kastanien, Krautsalat, Baisers mitt Schlagsahne.

Montag: Graupensuppe, gedämpftes Gänseklein, Kartoffelpuree, Preiselbeerkompott.

Dienstag: Lungensuppe, Falscher Hase mit Sauerkohl, Brakartoffeln, Apfelpuree.

Mittwoch: Tomatensuppe, Kalbsbraten mit Makkaroni, Schwarzwurzeln, Pflaumenkompott.

Donnerstag: Griessuppe, Zrazy à la Nelson, Buchweizengrütze, gebackene Aepfel.

Freitag: Kleinrussischer Barszcz, Karpfen in Sahne und Butter, Pfannkuchen mit Kirschen.

Sonnabend: Erbsensuppe, Rostbeef mit Kartoffeln, Rosenkohl, Birnenkompott.

Billig, reell und gut
kauft man seinen Bedarf nur im
Galanterie-Waren-Geschäft
von
M. F. GOTTSCHLING
Petrikauerstraße Nr. 162, Ecke der Gluwna.
Alle ins Fach schlagende Artikel u. Wäschegattungen stets auf Lager, desgleichen auch reiche Auswahl von
Strickwaren
eigener solider Anfertigung zu mäßigen Preisen. Jegliche Bestellungen werden angenommen und prompt ausgeführt.

Unsere Hausfrauen
kaufen am billigsten und besten ein bei
P. IGNATOWICZ,
Petrikauer-Straße 113 — Telephon 615
Wein-, Kolonialwaren- u. Delikatessen-Handlung.

Herausgeber und Redakteur A. Drewing. Druckerei der „Neuen Lodzer Zeitung."